



6<sup>e</sup> édition

# FORUM MANGER BI & LOCAL, LABELS ET TERROIR

14 novembre 2018 - Bayonne

Mettre les acteurs en relation

## COMPTE-RENDU

### Atelier n° 1 : « du champ à l'assiette : quelles actions de sensibilisation entre producteurs locaux et nos publics ? »

29 personnes présentes à l'atelier.

#### 1/ Présentation du Projet Educatif Départemental – Axe n°4 « Encourager l'éducation à la santé et le sport »

*Action 21 : fiche destinée à favoriser la mise en place d'actions de sensibilisation auprès des collégiens, au travers de trois axes de travail : sensibilisation à l'alimentation écoresponsable, lutte contre le gaspillage alimentaire et le maintien de l'équilibre alimentaire.*

Les collèges ayant un service de restauration sous gestion départementale ont la possibilité de déposer chaque année des projets autour de cette thématique. Les projets retenus sont subventionnés en tout ou partie par le département (dans la limite de 1000 € par projet transport compris). Montant de subvention propre à cette action. Chaque année, sur 41 collèges publics ayant un service de restauration sous gestion départementale, plus d'une vingtaine déposent un projet.

⇒ Objectif 2018 : intégrer le volet de l'équilibre alimentaire

A noter également que l'exécutif départemental a demandé que le PED soit retravaillé en lien avec le nouveau modèle départemental.

## ☞ Quelques actions mises en place aujourd'hui dans les collèges...

- *Gaspillage alimentaire : (projet conjoint avec l'ADEME « 1000 collèges contre le gaspillage alimentaire »)*
- ☀ **Projet grandes assiettes/petites assiettes** permettant de responsabiliser les jeunes et de leur laisser la possibilité de pouvoir choisir la quantité qu'ils souhaitent manger afin d'éviter le gaspillage. Expérience positive car les jeunes arrivent rapidement à se réguler et une diminution du gaspillage est constatée.
- ☀ **Des collèges ont été équipés de gachimètres** achetés par le Département. Ce contenant permet de déposer le pain qui n'a pas été consommé et d'en mesurer le gaspillage via l'organisation de pesées. Mise en place également de pain tranché pour limiter les déchets.
- *Equilibre alimentaire*
- ☀ **Salad'bar** : proposition des entrées dans le cadre d'un bar à salade dans les selfs permettant aux collégiens de composer eux-mêmes leur assiette de crudités. Il est constaté dans ces collèges équipés que les demi-pensionnaires ont augmenté leur consommation de crudités et sans gaspillage.
- ☀ **Projet Petit déjeuner** : l'infirmière du collège de Monein, en lien avec le chef cuisinier et le gestionnaire, propose au sein de la structure des petits déjeuners pédagogiques au cours desquels est engagée une réflexion autour du gaspillage et de l'équilibre alimentaire.

Ces projets rejoignent le programme scolaire qui aborde le sujet de l'alimentaire.

## 2/ Présentation de l'association « Association d'Idées » (Goli HASHEMI).

C'est une association qui travaille sur le prisme alimentaire et accompagne le Département dans cette démarche → animation de la démarche en accompagnant les équipes pédagogiques dans la définition et le suivi de leur projet.

- Coordination des différents acteurs intervenant autour de la thématique et coordination des actions.
- Création d'outils pédagogiques.
- Intervention dans les structures (collèges et écoles) ou à l'extérieur (visites de fermes, de producteurs).

## 3/ Liens avec les chefs cuisiniers

Mise en place d'un guide de l'équilibre alimentaire rédigé par une diététicienne. Cet outil est porté par le Département à destination des chefs cuisiniers.

## 4/ Présentation des actions du CIVAM (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural)

Le CIVAM a constitué un groupe de producteurs, vivant de leurs productions, qui accueillent des élèves. Une charte a été signée et les producteurs sont formés à l'accueil du public.

L'idée est également de faire entrer les producteurs au sein des établissements.

## 5/ Présentation et interventions de Fanny Ferrand (Lait P'tits Béarnais)

Elle accueille des collégiens depuis 10 ans, environ 1000 collégiens par an. Elle accueille également des enfants en crèche et des personnes âgées. Pour elle, il est plus enrichissant de faire venir les élèves à la ferme que les producteurs au collège. En effet, une visite à la ferme permet la manipulation des produits, la participation à des ateliers « relation plante/sol » (programme scolaire de SVT).

A noter que la question du financement du transport des collégiens reste une problématique.

**Son idée : faire venir les gestionnaires des collèges à la ferme.**

**Autre idée proposée : créer un partenariat entre les personnes qui savent organiser et mener des ateliers auprès des enfants et les producteurs qui ont besoin de formation.**

Il est souligné par les participants que la mise en relation des différents partenaires est compliquée.

## **6/ Interventions des participants**

→ Mme Cambon (Conseillère départementale) estime que les Conseillers départementaux ont un rôle de diffusion de l'information, notamment lors des Conseils d'administration auxquels ils sont conviés. Elle souligne l'importance de temps d'information et de formation des Elus.

→ Intervention association « du Flocon à la vague » : actions de sensibilisation à l'équilibre alimentaire au travers de l'intervention de sportifs de haut niveau.

## **7/ Présentation des actions de l'association « Sarde Sardexka »**

Cette association a un rôle d'animation et d'éducation à l'alimentation. L'association souligne également les difficultés à avoir un réseau de producteurs disponibles pour des visites.

L'association a la volonté d'organiser des journées tripartites (écoles ou collèges, producteurs, Sarde Sardexka) pour permettre une approche plus éducative avec un buffet fermier en guise de pique-nique afin de sensibiliser les élèves à l'alimentation saine et locale.

L'association lance également des appels à candidatures.

## **8/ Conclusion et problématiques soulevées lors de l'atelier**

- Difficultés à mettre en réseau les producteurs susceptibles de recevoir des groupes en visite.
- Difficultés à tenir les objectifs de coûts pour les cuisiniers.
- Nécessité pour les cuisiniers et gestionnaires d'agir pour faire changer la manière de travailler avec les fournisseurs (provenance des denrées, gaspillage alimentaire, gestion des déchets...).
- Difficultés de sensibiliser les familles d'élèves et donc de continuer ce travail d'actions/ messages éducatifs et pédagogiques que les écoles/collèges peuvent véhiculer aux élèves.

## COMPTE-RENDU

### Atelier n° 2 : « Du local et du bio à la crèche : quelle qualité alimentaire est possible pour les tout-petits ? Comment s'approvisionner en petites quantités ? »

42 personnes présentes à l'atelier.

#### 1/ Introduction

Il est précisé que le Département souhaite proposer un accompagnement aux crèches volontaires pour entrer dans une démarche de type « Manger bio & local ». Un tour de table permet d'identifier les difficultés communes aux crèches et aussi leur engagement récent pour certaines, dans une amélioration de l'alimentation :

- La crèche associative de Larressore approche les 100% de bio et encourage les autres établissements à persévérer,
- Dans les crèches d'Artix, Lagor et Boucau, l'introduction d'aliments issus de l'agriculture biologique a débuté, mais il faut faire face aux problèmes d'approvisionnement. C'est-à-dire que les quantités commandées sont faibles et les crèches ne bénéficient donc pas de prix de gros comme pour d'autres types de restauration collective,
- La crèche Laminak d'Arcangues, a développé un partenariat avec une école élémentaire,
- La crèche de Biarritz travaille en bio et local depuis 20 ans et souhaite aller vers plus de circuit court.

#### 2/ Témoignage de Marie-Pierre Munoz, directrice de la crèche d'Artix

« La crèche a une capacité de 30 enfants. La restauration est en cuisine propre. La 1<sup>ère</sup> étape d'amélioration de l'alimentation fut d'utiliser les produits de saison. Notre fournisseur proposait du bio non local, ce qui n'était pas satisfaisant. Le Forum Manger bio & local 2017 de Salies, a permis la mise en relation avec Galatée. Dans les produits proposés par ce nouveau partenaire, on essaie de choisir le bio et local de saison ; par exemple en ce moment, les cucurbitacées, les poires... on s'en sort bien sur les fruits et légumes. On a un problème sur la viande, trop chère et dont le conditionnement est non adapté (il nous faut du 3 ou 4 kg). Autre problématique pour les yaourts qu'on achète à l'unité car le conditionnement en seau (5kg) est trop volumineux, mais à 0.30 € l'unité, on dépasse notre budget ».

« Pour continuer à s'améliorer, on a la volonté de mutualiser avec d'autres crèches. On conseille celles qui se lancent de ne pas prendre le problème à l'envers, il faut établir les menus en fonction des produits disponibles et non l'inverse : établir les menus et aller voir si les produits sont disponibles ».

**Stéphane Veyrat (Directeur Un Plus Bio)** : « C'est du bon sens, c'est ce que l'on appelle une cuisine de marché, qui a été abandonnée en restauration collective ».

#### 3/ Témoignage de Solange Jaurieto, directrice de la crèche d'Uhart-Cize

« Nous adoptons une approche globale sur la qualité de la crèche : la qualité nutritionnelle des aliments bien sûr, mais aussi l'équilibre alimentaire, la tolérance aux aliments, la façon de présenter les plats, la diversification avec par exemple des protéines végétales proposées une fois par semaine, des desserts végétaux, par exemple un goûter au lait d'épeautre. Cette approche globale vaut aussi au-delà de l'alimentation, avec des temps de convivialité autour de deux semaines du goût. Pour élaborer les menus, on raisonne comme dans une famille, qu'est-ce qu'il y a de disponible ? De saison ? En promo ?... »

« Le passage au végétal bio est un choix important notamment pour la santé des enfants. Il nécessite d'échanger avec les parents, sur les alternatives à la viande et au lait de vache par exemple, et même d'accompagner certains parents au changement d'habitude. »

« Pour le budget, on a aussi une démarche globale (produits d'entretien etc.) avec des économies sur certains points. »

**Stéphane Veyrat** : « il y a une forte demande des parents d'évoluer mais il faut le faire en tenant compte des contraintes réglementaires ».

#### 4/ Témoignage de Josiane Libier, directrice de la crèche de Larressore

« Nous introduisons du bio et aussi du « local raisonné » dans nos repas. Mon grossiste me proposait du bio non local donc il m'a fallu dégager du temps pour démarcher les producteurs. Un producteur livre des paniers bios à quinze familles de la crèche, ainsi il me propose la gratuité du transport pour les achats de la crèche. Le personnel a (re)découvert la saisonnalité des produits. Je trouve des fournisseurs dans tous les domaines, et mon grossiste continue de fournir des produits non périssables. »

« Quand on démarre le travail sur la qualité alimentaire, attention à ne pas tout faire en même temps, et à aller par étape. En ce moment je travaille sur le conditionnement des produits laitiers, j'ai un fournisseur de pots de 3 kg de yaourt. Le fournisseur reprend ses pots. J'ai trouvé des pots individuels de yaourt que je réutilise. »

« Pour la viande, elle est sous vide, avec 15 jours de date limite de consommation mais on passe tout en une semaine. On achète directement aux producteurs, si possible, et on expérimente actuellement un partenariat avec Otsokop (épicerie collaborative à Bayonne). »

**Stéphane Veyrat** : vous cherchez des solutions pour assurer les transitions avec l'avantage dans les crèches, d'avoir les parents impliqués, présents.

« On n'affiche pas les menus mais les légumes des paniers sont les mêmes que ceux mangés par les enfants. Le système de panier est une sorte d'AMAP. »

**Question** : quelle gestion des ressources humaines ?

« Notre cuisinière est de 8h30 à 13h sur le poste cuisine, pour une structure de 20 enfants, elle complète ses 35 heures avec d'autres tâches ».

Une autre crèche témoigne d'une cuisinière présente de 8h à 14h pour une structure de 25 enfants.

**Question** : Les délais de commande sont-ils difficiles à tenir ?

« On reste dans la discussion avec les fournisseurs. On prévoit les menus chaque semaine, même si on assure le plan alimentaire sur 4 semaines, on se laisse de la souplesse. »

**Karine Le Calvar (Expert Mission Fonctionnement des Collèges)** : l'équilibre alimentaire est demandé sur 20 repas, on peut intervertir deux menus en cas de problème de livraison.

**Question** : Nous nous engageons à donner les menus à l'avance aux parents, comment ça se passe en cas de contrôle ?

« Ne pas se donner des problèmes qui n'existent pas. Si les enfants mangent deux fois dans la semaine des haricots verts, ça ne pose pas de problème ! »

#### 5/ Débat ouvert

« Dans ma formation, on ne m'a jamais informé sur les laits végétaux. Mais aujourd'hui, beaucoup d'enfants ne supportent pas le lait de vache. On sort du carcan administratif, des sentiers battus et on voit des enfants qui vont mieux (meilleure digestion, moins d'infection ORL...), on parle de la diversification alimentaire, donc on la met en œuvre. »

La Ville de Billère a un problème d'approvisionnement, mais « vos témoignages nous bousculent, on va peut-être réfléchir autrement. »

**Stéphane Veyrat** : vous avez créé des relations avec des fournisseurs pour amener de la lisibilité et de la régularité qui intéressent malgré les volumes commandés. Il faut aussi rechercher la complémentarité comme avec l'exemple des paniers.

**Question** : comment bénéficier des adresses des producteurs de la base de données du Département ?

**Anne-Line Plantefève (Chargée d'étude et de projet Manger Bio&Local, Département des Pyrénées-Atlantiques)** : avec la Loi Informatique et Libertés, nous n'avons le droit de diffuser la liste qu'aux établissements accompagnés, ce sont les producteurs qui donnent ce droit de diffusion. On souhaite constituer un groupe de travail avec des crèches volontaires qui pourront donc bénéficier de la base de données. Un travail en parallèle avec les producteurs de la base de données est nécessaire. On pourra cibler des familles de produits selon les besoins.

Une crèche contribue : « nous avons commencé cette démarche avec un groupe de travail avec les familles. Les parents sont force de proposition, de réseautage. »

**Question** : comment faire quand on est obligé d'avoir un prestataire ?

**Anne-Line Plantefève** : jusque-là, nous n'avons accompagné que des cuisines en régie directe. C'est important de limiter les intermédiaires pour maîtriser son approvisionnement et ses coûts. Ça mérite peut-être une autre approche, un autre groupe de travail.

**Stéphane Veyrat** : le plus compliqué c'est de prendre du temps pour la démarche, quand on prend le temps, on trouve des solutions.

Crèche A petit pas (Pau) : une crèche peut-elle quitter la cuisine centrale ? Peut-elle avoir une autre crèche comme prestataire ?

« Oui ça existe ! Nous sommes fournis par une autre crèche, on fait un relevé de température fait, puis 10 mn de transport dans une glacière, la Direction Départementale de la Protection des Populations a approuvé notre protocole. »

## **6/ Conclusion**

**Stéphane Veyrat** : avec vos coordonnées, le Département va vous proposer un groupe de travail et étudier, par exemple sur 2019, les aspects approvisionnement, hygiène et protéines. On vous encourage à renseigner de vos données l'observatoire de la restauration collective qui pourra faire une photographie de la situation dans le département. Actuellement, nous avons 409 crèches au niveau national qui ont fourni leurs données.

## COMPTE-RENDU

### **Atelier n° 3 : « Manger Bio & Local pour mon territoire : comment s'inspirer des autres expériences de territoires dans notre département pour faire évoluer sa restauration collective ? »**

40 personnes présentes à l'atelier.

Mot-clé de l'atelier : fédérer.

#### **1/ Témoignage de Bastien ISERE, Service Développement économique de la Communauté de communes Nord-Est Béarn**

L'agriculture est un sujet transversal, qui touche les domaines économique, environnemental et social.

La Communauté de communes a un rôle d'animateur de proximité, pour fédérer à la fois les producteurs et les responsables de cuisine.

Rapidement s'est posée la question de l'approvisionnement local des cantines car ce sujet est très fédérateur pour les élus.

Les communes sont très demandeuses d'accompagnement, de méthode. L'idée était de signer une convention tripartite avec le Département et l'Association des Maires et des Présidents de Communautés, pour décliner le savoir-faire du Département à l'échelon local pour les communes qui gèrent les repas, les crèches, les centres de loisir, ...

Synergie : travailler avec ceux qui ont déjà une expérience. Capitaliser et proposer de nouvelles actions. Mettre en place un réseau de chefs cuisiniers du territoire pour partager les pratiques, expériences, etc. avoir le réflexe de se contacter en cas de problème.

Beaucoup de cantines ne gèrent pas leurs repas, c'est pourquoi une étude de faisabilité pour créer une cuisine centrale est envisagée, pour être autonome. On ne peut valoriser les produits locaux que lorsqu'on gère les repas. Au vu des chiffres issus de l'enquête départementale des modes de gestion des cantines des écoles du premier degré, réalisée par l'Association des Maires, la marge de manœuvre est importante. En effet, sur 340 communes, un quart est en cuisine autonome, un quart est en cuisine intercommunale (ou autre cuisine publique) et la moitié fait appel à un prestataire privé.

#### **2/ Témoignage de Gilbert GABAIX-HIALE, chef de la cuisine centrale communale de Morlaàs**

La commune de Morlaàs fait partie des communes accompagnées par le Département et l'Association des Maires dans le cadre de la démarche « Manger Bio&Local à la cantine ». L'accompagnement a apporté un support logistique très important. Les employés communaux savent vers qui se tourner lorsqu'ils veulent quelque chose. Ils sont convaincus de l'importance de la valorisation des producteurs du territoire et du contact avec ceux-ci. Le travail de nouveaux produits et le contact avec les producteurs est valorisant pour les agents de la cuisine et implique de travailler différemment. C'est un moyen pour le chef de fédérer ses équipes. L'accompagnement a également permis de constituer un réseau en interne pour les professionnels de la restauration collective, qui leur a permis de se voir plus souvent qu'avant et de pouvoir plus échanger. Ce réseau est très enrichissant.

#### **3/ Témoignage de Stéphane RUSCH, responsable de restauration du collège La Hourquie à Morlaàs**

Il faut être motivé par la démarche Manger bio et local. Aujourd'hui, le collège commande à 50 fournisseurs bio/locaux. Il y a plus de livraisons, ce qui modifie la méthode de stockage et de commande. On ne manipule et ne choisit pas les produits de la même manière.

Pour lui également, un contact marqué avec les producteurs est primordial.

Une fois qu'on est engagé dedans, on ne peut plus faire marche arrière : amélioration de la qualité des produits et de l'alimentation, découverte des saveurs par les enfants, ...

Les forums et autres temps d'échanges sont utiles car ils se rendent compte qu'ils ne sont pas isolés. Ainsi, ils se sentent intégrés réellement dans une démarche collective.

Concernant la gestion du temps, il n'y a pas eu de moyens humains supplémentaires, juste de la motivation. Il faut mieux choisir ses produits, plutôt dans la qualité et le frais. Il faut motiver l'équipe, ça prend du temps. Au final, on a envie de valoriser les produits et de les présenter aux enfants.

C'est une plus-value pour l'équipe que de travailler ce type de produit, le plaisir de faire différemment. On retrouve une cuisine plus ancienne.

Après 5 ans de pratique, on sait écarter les produits qui ne sont pas indispensables et on élimine les produits industriels. On génère des économies pour acheter de la matière première. On fait la chasse au gaspillage. Il constate aussi moins de perte avec des produits locaux et de qualité.

On est conscient qu'il y a une chaîne de la meilleure alimentation possible dès le primaire, et on contribue à sauver la terre avec l'agriculture raisonnée, voire biologique.

Le coût du repas (denrées alimentaires) est passé de 2,05 € en 2012, avec moins de 3 % de bio, à 1,96 € en 2018, avec 26 % de bio et 21 % de local. Tout ceci se fait sans négociation des tarifs avec les producteurs.

De nouvelles actions sont mises en œuvre pour poursuivre dans cette voie : chasse au gaspillage, fruits en libre service et proposition de petites portions.

#### **4/ Témoignage d'Yves JAMMAERTS, chef de la cuisine de Mouguerre**

Il constate plus de respect dans les relations avec les producteurs locaux qu'avec les fournisseurs « industriels ». La démarche est très fédératrice, entre l'équipe municipale et les élèves.

Le volet sensibilisation a été développé. Ainsi, des animations ont été créées, des sorties à la ferme, des ateliers ludiques sur l'alimentation « de la fourche à la fourchette », la gestion des déchets, le tri. Les enfants prennent plaisir à participer, à partager, et ils continuent à la maison.

On constate une évolution forte du métier mais aussi des incertitudes quant à l'engagement dans la démarche. Le recrutement par les communes de responsables qualifiés est indispensable à la continuité de la démarche.

#### **5/ Intervention de Bruno BRINSTER, membre de l'association BIOZKARIA**

9 éleveurs bio en Béarn et Pays Basque, depuis 2010-2011, se sont regroupés pour permettre aux enfants de manger de la viande bio à la cantine.

Au départ, il a fallu apprendre à se connaître. Il faut par exemple voir avec les cuisiniers les morceaux qui sont le plus intéressant pour eux. Un veau représente 120 kg de viande à valoriser. Cela nécessite beaucoup de temps de démarchage, de relations avec les abattoirs. Les contacts et les échanges avec les chefs cuisiniers sont importants.

On a décidé de proposer aussi bien du sauté, des escalopes, du rôti au même tarif, et on demande aux établissements d'alterner sur le choix des morceaux, et ainsi tout le veau est valorisé. C'est ce qu'on appelle l'équilibre matière.

L'association travaille avec la restauration privée mais cela reste plus compliqué.

Le regroupement en association permet de proposer une offre plus régulière tout au long de l'année.

#### **6/ Débat/questions**

**Amandine RIBOT**, responsable de l'unité circuits-courts, de la Région Nouvelle-Aquitaine, constate qu'il s'agit d'une démarche globale qui joue sur tout. Elle souligne le coût qui n'est pas forcément rédhibitoire.

Une question est posée sur le travail des légumes. Certains sont plus à l'aise pour travailler avec les légumes. D'autres trouvent plus facile de passer en bio avec les produits laitiers et le fromage. Suivant l'état du légume et le type, l'épluchage peut-être plus difficile (pomme de terre tordue par exemple). Les courges et potirons (légumes d'hiver à potage) sont plus faciles à travailler sur la quantité.



**Aurélien BOISSERIE**, chef de la cuisine de Mendionde, témoigne également. Nous proposons du frais (100 %) et bio (90 %). Ça prend plus de temps et demande d'adopter de nouvelles manières de travailler (par exemple : moins d'épluchage) mais c'est professionnellement plus intéressant et apporte une meilleure qualité au produit. On voit surtout le résultat final et c'est la priorité. On retrouve le plaisir de cuisiner. Le rôle du chef cuisinier est de motiver ses équipes dans cette perspective. Les communes recrutent maintenant des professionnels dans les cuisines.

Les questions suivantes sont posées : comment développer les synergies et le travail en réseau ? Faut-il aller au-delà des échanges proposés dans le cadre du temps fort annuel (Forum) ?

Certains chefs interviennent pour confirmer la valeur ajoutée des réunions de chefs et qu'un réseau territorialisé semble adapté afin d'échanger sur leurs expériences et pratiques respectives.

La création d'outils supplémentaires peut être une solution, une plateforme numérique dédiée à ce projet pourrait être une réponse. Il est fait mention de la plateforme landaise agrilocal. Un producteur landais présent dans l'atelier informe avoir utilisé cette plateforme, qui permet aux producteurs de répondre à des appels d'offre en ligne. Mais, à son avis, cette démarche n'est pas aussi globale et intéressante que la démarche proposée dans le département des Pyrénées-Atlantiques. La relation directe chefs/producteurs qui est au cœur du dispositif des Pyrénées-Atlantiques est pour lui un facteur clé de réussite et de pérennisation du dispositif.